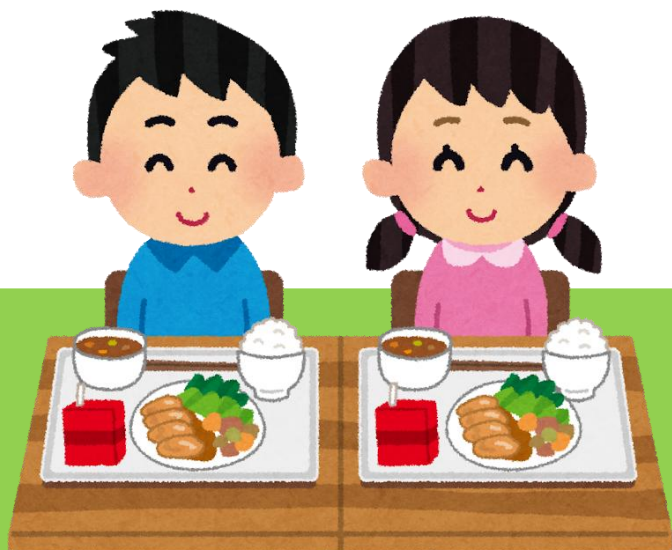


給食の取組について



江戸川区立 松江小学校
株式会社 東洋食品
栄養士 三原優奈

〈特色ある給食〉

- 誕生日デザート
- 郷土料理給食
- セレクト給食
- 和食の日給食
- S D G s 給食
- 行事食
- 世界の料理
- リクエスト給食
- 小松菜一斉給食
- オーガニック給食

★郷土料理給食

月に一度、各都道府県で有名な食材や料理を再現し提供



7月：沖縄県

- ・タコライス
- ・トーフチャンプルー
- ・サーターアンダギー

11月：山梨県

- ・ほうとう
- ・信玄餅

12月：北海道

- ・鮭の混ぜご飯
- ・ザンギ
- ・道産子汁

★オーガニック給食



今日は「オーガニック給食」について紹介します。

オーガニック給食とは、有機栽培の食材を使った給食で江戸川区の一部の学校で提供しています。有機栽培とは農薬や化学肥料に頼らず、太陽、水、土地など自然の恵みを生かして作られた食材のことです。

皆さんに知ってほしいのは、私たち人間は微生物や植物がいけないと生きていけないということです。

微生物や植物は光合成で栄養を作り、食物連鎖で私たちが食べることに繋がるので大切な存在です。微生物や植物が生きやすい環境の為にも化学農薬や化学肥料のことを考えなくてはなりません。

他の学校では野菜嫌いの人も有機野菜なら食べられたという報告があったそうです。今日のチキンカレーライスには北海道で有機栽培されたじゃがいも、にんじん、玉ねぎを煮込んで作りました。そしてバナナも有機栽培のものを提供しています。今日の給食の味はいつもと違いますか？
味わって食べてみてください。



使用したオーガニック食材

カレーライス：にんじん, じゃがいも, たまねぎ

フルーツポンチ：バナナ

R8は有機栽培のお米も使用できるように検討中

現在の給食時間

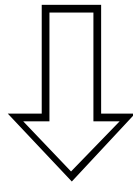
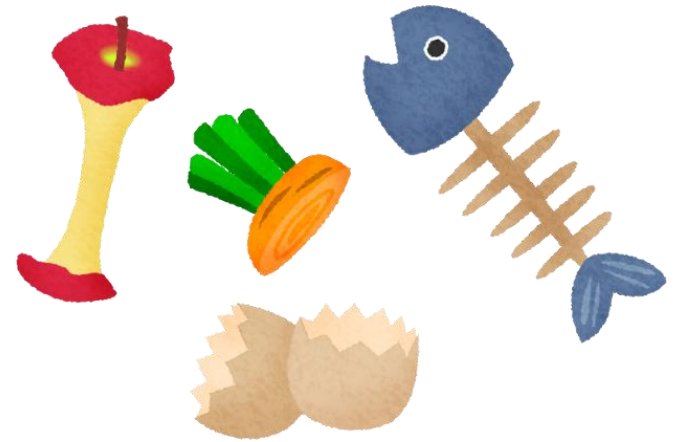


新型コロナウイルス感染症予防のために
始まった前向き給食を継続中

★前向き給食

松江小での給食についての課題

- 生ごみ量が多い
- 残菜率が高い(残しが多い)



- ペロン賞、もぐもぐパクションウィーク
- 一口メモ
- 給食室の様子を配信
- 給食室での取組



ペロン賞の取組

残菜を減らしたり、片付けをキレイにしたりすることで
作ってもらった人への感謝の気持ちをもつことを意識してほしい

★ゴールドペロン賞・・・片付けがキレイ

残菜：9割以上食べている



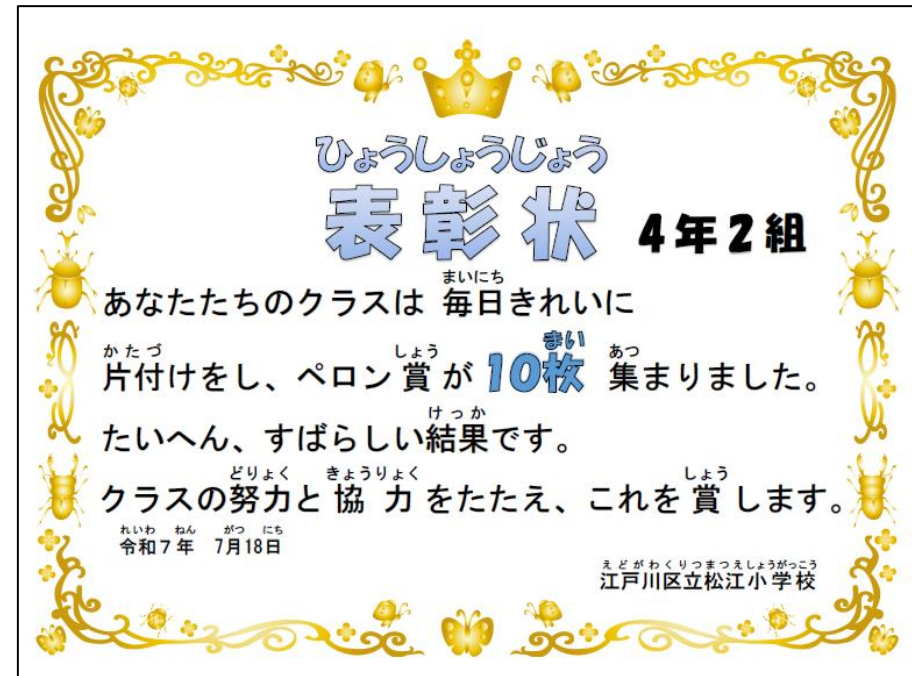
★**ゴールドペロン賞**★

ねん 1年 くみ 1組さん 7月18日

いっしょうかん あとかたづ 一週間、後片付けがピカピカで、
さんざい 残菜もほとんどありませんでした。
たいへんすばらしい結果です。

クラスのみんなが力をあわせたので、
ゴールドペロン賞を差し上げます。

れいわ おんど えどがわくりつ まつえしょうがっこう
令和7年度 江戸川区立 松江小学校



ひょうしょうじょう
表彰状 4年2組

あなたたちのクラスは毎日きれいに
かたづ 片付けをし、ペロン賞が10枚集まりました。
たいへん、すばらしい結果です。

クラスの努力と協力をたたえ、これを賞します。

れいわ おんど えどがわくりつ まつえしょうがっこう
令和7年 7月18日

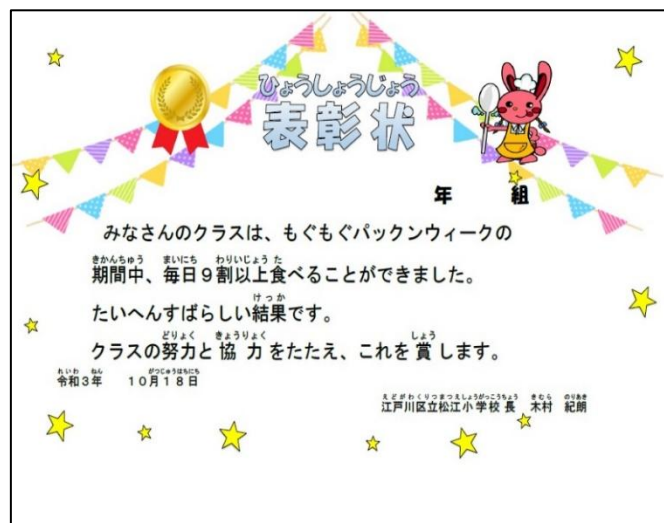
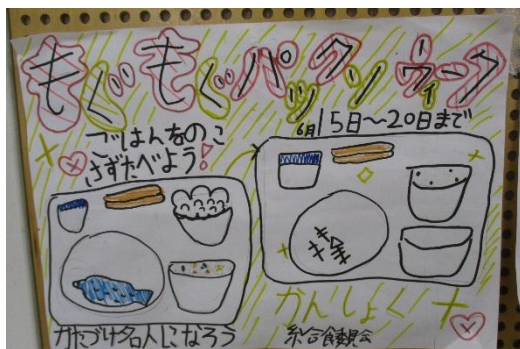
えどがわくりつまつえしょうがっこう
江戸川区立松江小学校

もぐもぐぱっくんウィークの取組

- 学期ごとに1回、目標を決める
達成できたクラスを掲示、放送で発表
- 1週間実施し、目標を毎日達成できたクラスには表彰状を授与

★目標

1学期：キレイに片付けができているか
スローガン「片付け名人になろう」



←給食委員会で
作成したポスター

ひとくちメモの作成

その日の給食についての
ひとくちメモを作成



給食委員会が昼放送で読む

今日は「ナン」について紹介します。

ナンとは小麦粉を水で練って発酵させた生地を平たくしずくのような形に伸ばし、

タンドールという、壺形の土でできた窯の内側に張りつけて焼きます。

インドが発祥の地といわれていますが、パキスタン、アフガニスタン、イランなどの周辺国でもよく食べられています。

インド料理を代表するパンとして有名ですが、

インドでは大きなタンドールをもつ家庭は少なく、外食の際に食べることが多いそうです。

日本ではインドカレー屋さんなどで

よく食べられるようになりました。

今日のカレーピンスにつけて食べても美味しいと思います！



タンドール

今日は「トマト」について紹介します。

わたしたちが「トマト」と聞いて思い浮かべるのは、ほってり丸く、赤い色をしているトマトかと思います。

世界中には、細長いものや小さいもの、黄色やオレンジ色など様々なものがあり、その数はなんと1万種類以上あります。

なんとトマトはナスやジャガイモと同じナス科の植物です。

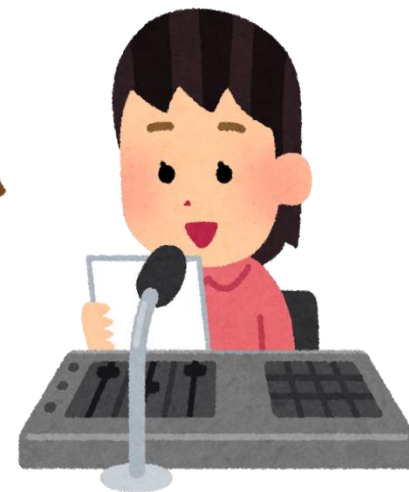
トマトという呼び名はメキシコの先住民の言葉、ナワトル語の「トマトル」が由来と言われており、「膨らむ果実」という意味があるそうです。

トマトは、ビタミンC、ビタミンEが豊富で、ミネラルや食物繊維などをバランスよく含んでいます。

ヨーロッパでは「トマトが赤くなると、医者が青くなる」ということわざがあるほど

健康によい野菜なのです。

今日は「トマトクリーム煮」にトマト缶などたくさんのトマトを使っています。残さず食べて、栄養をしっかり摂りましょう！



給食室の様子

パインのお話

7月10日(木) 🍍

きょうのピンは沖縄(おきなわ)の石垣島(いしがきじま)で作られたピンです
たいよう☀️をいっぱいあびて、げんきにそ
だったピンです



5月20日(火)

「すりみあげ」をつくっているところのしゃしんです。



揚げ物が
出来るまで



給食室での取組



皮をむかずに
使用する



青い部分も
使用



今後の取り組み

★給食委員会

- スローガンの作成
- ポスター作成



★栄養士

- メニューに関する説明
(掲示物,口頭での説明)



ご清聴
ありがとうございました。



株式会社東洋食品 栄養士 三原優奈